

¿Por qué las frutas y las verduras actuales no saben a nada?

Por Francisco Zúñiga Tapia

Sábado 23 marzo de 2024 | 07:15



Si hay un reclamo frecuente en las mesas chilenas es que algunas verduras e incluso frutas no tienen el mismo sabor de antaño. ¿Qué ocurre realmente con estos alimentos?.

Es posible que alguna vez oíste un comentario de una persona mayor, que recordaba que las verduras y frutas de su tiempo eran de mejor textura, sabor y color.

En la actualidad, esta crítica es plausible, pues hay una necesidad de que estos alimentos resistan a múltiples enfermedades, lo que lleva a los productores a hacer modificaciones en los cultivos a nivel genético que podrían afectar su sabor.



Ya sea que comas seguido tomates, zanahorias o las papas, mucho de su sabor también se verá afectado por el uso de nuevas especies, para evitar su rápida descomposición.

Sin embargo, el sabor que conocemos de antaño podría verse afectado por una sencilla razón: disminuir los costos de mantención y producción de las frutas y verduras que tenemos en nuestro hogar.

Un mejor rendimiento pero ¿y el sabor?

Para tener en consideración, hoy se busca que los alimentos modernos sean capaces de cubrir la demanda creciente de ellos.

De acuerdo con Miguel Del Valle, docente de Nutrición y Dietética, de la Universidad Andrés Bello, este cambio en el sabor de las frutas y verduras, depende de que “estas variedades de cultivos sean de alto rendimiento, que tengan mayor producción, que sean más fáciles de almacenar, que resistan, a eventos adversos como enfermedades, plagas, temperaturas, ciertos suelos, y que tengan una longevidad que permita poder aumentar los rangos de exportación”.

Asimismo, la práctica común es seleccionar aquellas especies que tienen mejor resistencia a las adversidades climáticas y a los cambios en el suelo, porque a diferencia de otros tiempos, algunos alimentos no tienen los nutrientes necesarios para crecer como antes, debido al aumento de la demanda, el rendimiento, el tamaño del fruto y que aguante los cambios de temperatura, además de los constantes traslados.

En palabras sencillas, la industria busca alimentos frescos que estén disponibles durante todo el año, que literalmente sean súper alimentos para nuestro consumo. “Porque en función de ir seleccionando aquellos cultivos, que tienen mayor resistencia, se ha ido dejando de lado las características que ahora las extrañamos un poco más, como son la pérdida del sabor”, remarca el académico a BBCL.

El futuro de los alimentos

Si bien la alta producción ha podido cubrir la demanda mundial de alimentos, ¿qué sucederá a corto plazo con las cosechas?. En esta pista, la comunidad científica ha desentrañado que los procesos agrícolas que involucran métodos de irrigación, fertilización y cosecha, erosionan a diario la calidad de los suelos.

David Montgomery, profesor de geomorfología de la Universidad de Washington en Seattle

(Estados Unidos) explicó a [National Geographic](#) que “la mayoría de la gente sabe que lo que comemos es importante, pero si la forma en que se cultivan los alimentos también lo es, se abre una nueva y convincente razón para que el ciudadano medio se preocupe por las prácticas agrícolas”.

“No podemos permitirnos el lujo de perder tierras cultivables a medida que crece la población. Tenemos que evitar que se produzcan más daños y trabajar para restaurar la fertilidad de las tierras ya degradadas”, sostuvo a la revista norteamericana.

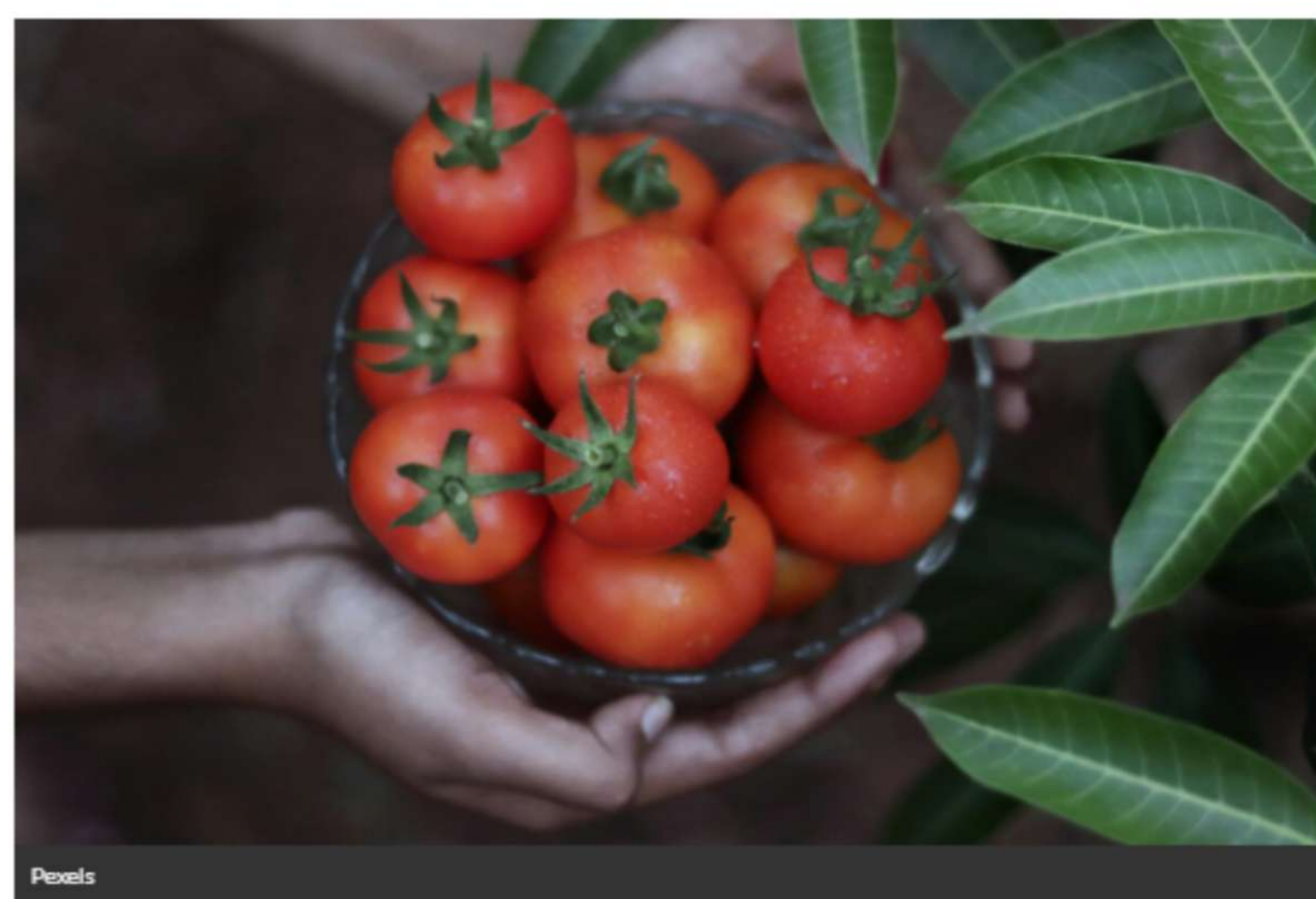
Adicionalmente, los expertos indican que el principal problema es lo que ocurre con la incapacidad de los nutrientes del suelo de distribuirse correctamente entre un mayor volumen de cultivos.

Es finalmente este hecho, el responsable de la reducción de los niveles de nutrientes, que contribuye al sabor desabrido de algunos alimentos, como es el caso del tomate.

El famoso caso del tomate

No hay lugar a dudas, que se trata del principal reclamo de las anteriores generaciones, que degustaron un tipo de tomate que hizo historia en tiempos pasados, nos referimos al tomate limachino.

Gracias a sus gajos de forma única y su cáscara fina, se transformó en un baluarte de la cocina chilena, sin embargo, en 1981 se dejó de producir masivamente debido a que fue reemplazado por un tomate de larga vida.



Según Del Valle, ahora tenemos un tomate más “regular”, que es mucho más grande, con más carne y más bonito, pero que tiene una menor intensidad en el sabor o el olor como podía ser en producciones de años anteriores.

Al respecto, señala que “también esas producciones no tenían las dificultades que tenemos hoy en día y que están asociadas a dar cumplimiento a la demanda de los consumidores”.

Seguidamente, otros factores que repercuten en la calidad del tomate es la luz y la temperatura, que va a favorecer la maduración y el sabor de la verdura.

Igualmente, un hecho que pasa desapercibido para la gran mayoría es que los supermercados tienen una cadena de transporte, almacenamiento y venta con temperaturas controladas. “Los camiones tienen su temperatura, los mostradores tienen una temperatura controlada porque lo que se busca es favorecer la vida útil. En cambio, en las ferias libres no vamos a encontrar esas características”, recalca el docente de Nutrición a nuestro medio.